

# BUCCIA NERA



## TENUTA DI CAMPRIANO

### CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**UVE:** Sangiovese Grosso 100%,

**VIGNETI:** 1975

**ALTITUDINE:** 450-550 mt slm.

**TERRENO:** Terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Uve raccolte in differenti periodi e vinificate separatamente da Settembre ad Ottobre.

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica sono svolte naturalmente in vasche di acciaio inox prima di essere travasato in botti di rovere.

**AFFINAMENTO:** in botte di rovere francese da 30 hl e Tonneaux per 24 mesi in bottiglia 12 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**COLORE:** Al colore è rosso rubino intenso con riflessi granato.

**OLFATTO:** Al naso è intenso con sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di ciliegie e frutta nera, poi si apre con aromi speziati di cacao e liquirizia, note di cuoio e pelle.

**GUSTO:** In bocca si presenta con un'entrata molto morbida, seguita da una buona sensazione di volume che riempie bene la bocca. Tannini vigorosi, avvolgenti e caldi sostenuti da una buona acidità che lascia prevedere una buona capacità di invecchiamento. Buona la persistenza e la lunghezza che completa la degustazione lasciando la bocca gradevolmente asciutta.

**ABBINAMENTI:** Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

Buccia Nera

Loc. Campriano, 10 – 52100 Arezzo (Italia) 0575 1696461 – [info@buccianera.it](mailto:info@buccianera.it) – [www.buccianera.it](http://www.buccianera.it)